



# ИТАЛИКА

1995

Ингредиенты, материалы и инвентарь  
для кондитерских изделий  
и мороженого



## COMPRITAL

INGREDIENTI PER GELATERIA E PASTICCERIA

участник программы  
**ПОСТАВЩИК**  
приоритет года

# 2020

Компания Comprital была основана более 30 лет назад. Итальянская компания, расположенная рядом с Миланом, руководствуется нестандартным и инновационным подходом к созданию настоящего итальянского мороженого. На сегодняшний день это один из самых авторитетных производителей ингредиентов для итальянского джелато.

Comprital сегодня – это огромный ассортимент продуктов для джелато и кондитерского производства, высококвалифицированный отдел исследований и разработок, огромные производственные мощности, экспорт в более чем 68 стран мира, профессиональная академия мороженого Athenaeum, сотрудничество со всемирно известными шефами. И если ваша цель состоит в том, чтобы сделать вашим бизнесом – производство высококачественного итальянского мороженого, то вам стоит обязательно обратить внимание на эту компанию.





## Комплексные базы для мороженого

Комплексные базы компании COMPRITAL сочетают вкус и новаторство в одной упаковке. Эта линия продуктов более других свидетельствует о возможности компании сочетать технологический прогресс с натуральностью. Базы изготовлены с использованием тщательно отобранных пищевых продуктов. Поставляются в пакетах, полностью готовы к разведению молоком или водой. Они не только быстры и просты в приготовлении, но и гарантируют безопасность и стабильный результат, а еще оставляют технологам простор для творчества!

### Комплексные молочные базы



артикул	наименование	описание	дозировка	дозировка	дозировка	уп	опт
72048.	<b>БЕЛЫЙ ШОКОЛАД И КОКОС</b>	база со вкусом конфет «рафаэлло».	1,25 кг базы 2,8 кг молока	1,25 кг базы 3,5 кг молока	1,25 кг базы 3,5 кг молока	<b>1,25 кг</b>	<b>8</b>
72106.	<b>БЕЛЫЙ ШОКОЛАД</b>	база для мороженого со вкусом белого шоколада.	1,25 кг базы 2,8 кг молока	1,25 кг базы 3,5 кг молока	1,25 кг базы 3,5 кг молока	<b>1,25 кг</b>	<b>8</b>
72052.	<b>ШОКОЛАД</b>	база для мороженого со вкусом шоколада.	1,25 кг базы 2,8 кг молока/ воды	1,25 кг базы 3,5 кг молока	1,25 кг базы 3,5 кг молока	<b>1,25 кг</b>	<b>8</b>
72107.	<b>ШОКОЛАД ШВЕЙЦАРСКИЙ ТЕМНЫЙ</b>	базы для мороженого со вкусом настоящего швейцарского шоколада.	1,5 кг базы 2,5 кг теплой вода	-	-	<b>1,5 кг</b>	<b>8</b>
72108.	<b>ШОКОЛАД ШВЕЙЦАРСКИЙ МОЛОЧНЫЙ</b>		1,5 кг базы 2,5 кг теплой вода	-	-	<b>1,5 кг</b>	<b>8</b>
72034.	<b>СЛИВКИ</b>	база для мороженого со вкусом сливок.	1,25 кг базы 2,8 кг молока/ воды	1,25 кг базы 3,5 кг молока	1,25 кг базы 3,5 кг молока	<b>1,25 кг</b>	<b>8</b>
72050.	<b>ВАНИЛЬ</b>	база для мороженого с ванильным вкусом.	1,25 кг базы 2,8 кг молока/ воды	1,25 кг базы 3,5 кг молока	1,25 кг базы 3,5 кг молока	<b>1,25 кг</b>	<b>10</b>

### Условные обозначения:



Итальянское мороженое  
(Gelato Italiano)



Мягкое мороженое  
(Soft Ice)



Сорбетто /  
Гранита

## Фрозен йогурт

Италия не является родиной фрозен йогурта, однако, благодаря всем известной изобретательности и креативности итальянцев, именно они довели этот вкус до совершенства, сбалансировав сладость и кислинку йогурта, его свежесть и легкость с кремовостью структуры.

Фрозен йогурт - это хит 21 века. Словосочетание «фрозен йогурт» в наше время ассоциируется со здоровьем, хорошим пищеварением, легкостью и современностью! Этот продукт, который понравится большинству, стоит лишь попробовать его.

Фрозен йогурт отлично подходит для здорового завтрака, перекуса, легкого обеда, десерта на ужин, для праздника, ланча и т.д. Его можно подавать как в йогуртерии (специальном кафе, где продается много сортов и вкусов фрозен йогурта), так и в обычном баре или ресторане, в кафе фастфуд, в фитнес клубах и спа...

Это легкий и вкусный продукт с настоящими йогуртовыми бактериями, который мы предлагаем вам приготовить быстро и просто!

### Комплексные базы для Фрозен йогурта

артикул	наименование	описание	дозировка 1	дозировка 2	уп	опт
72103.	<b>ФРОЗЕН ЙОГУРТ ГРЕКО</b>	База для приготовления замороженного греческого йогурта.	1,2 кг базы 3,5 кг молока		<b>1,2 кг</b>	<b>10</b>
72104.	<b>ФРОЗЕН ЙОГУРТ</b>	База для приготовления замороженного йогурта. Можно разводить водой, чтобы снизить калорийность готового фрозен йогурта.	1,5 кг базы 3,5 кг воды	1,5 кг базы 2 кг воды 1 кг молока 0,5 кг йогурта	<b>1,5 кг</b>	<b>8</b>
72101.	<b>ФРОЗЕН ЙОГУРТ "U"</b>	База для быстрого приготовления замороженного йогурта.	1,5 кг базы 6 кг молока	1,5 кг базы 5 кг молока 1 кг йогурта	<b>1,5 кг</b>	<b>10</b>

Греческий йогурт любит весь мир за его насыщенный кремовый густой вкус!

Этот продукт, в составе которого конечно же есть жиры, но они сбалансированы так, что способствуют пищеварению и здоровому образу жизни.

**ФРОЗЕН ЙОГУРТ ГРЕКО (арт.72103)** - это продукт с уникальной структурой, который позволит вам приготовить и фрозен йогурт со вкусом греческого йогурта, и торты мороженое йогурт, десерты, эскимо и даже джелато итальяно со вкусом йогурта, которое можно подавать в шариках, как обычное твердое мороженое.

Данный продукт подходит для использования в аппаратах для приготовления мягкого мороженого, в граниторах и в классических фризерах.

**ФРОЗЕН ЙОГУРТ (арт.72104)** - самый популярный и продаваемый продукт компании Comprital для приготовления фрозен йогурта. Базовый рецепт прост и быстр в приготовлении. На основе этого рецепта, добавляя в продукт йогурт разной жирности и десертные пасты, вы можете создать вкус замороженного йогурта, который понравится вам и вашим покупателям. Это будет уникальный вкус, который придумаете именно вы!



## Десертные пасты

Десертные пасты COMPRITAL - это уникальное сочетание цены и качества! Применяются для придания вкуса, цвета и аромата мороженому, муссам, кремам и др.

Имеют максимально натуральный состав: мякоть и сок спелых фруктов и ягод, орехи, пряности, шоколад, стручковая ваниль и так далее. А специальные технологии обработки позволяют сохранить всю свежесть, полезность и натуральность исходных продуктов!

Десертные пасты линии «Джубилео» абсолютно натуральные!

В их составе нет растительных жиров, эмульгаторов, искусственных ароматизаторов и красителей, отсутствуют синтетические стабилизаторы.

А вместо таких сахаров, как декстроза, фруктоза и мальтодекстрин, используются тростниковый коричневый сахар и виноградный сахар собственного производства, полученный из экологически чистого винограда. В качестве вкусовой основы используются только отборные продукты: орехи, сыры, кофе, фрукты, шоколад и др.

### Кремовые десертные пасты

артикул	наименование	описание	дозировка		
			на 1 кг	уп	опт
72677.	<b>БАБЛ ГАМ</b>		80-100 г	<b>3 кг</b>	<b>2</b>
72676.	<b>БЭБИБЛЮ</b>		80-100 г	<b>3 кг</b>	<b>2</b>
72410.	<b>ВАНИЛЬ ФРАНЦУЗСКАЯ</b>		40-50 г	<b>1 кг</b>	<b>6</b>
72675.	<b>ВИСКИ</b>		80-100 г	<b>3 кг</b>	<b>2</b>
72689.	<b>ДЕЛИКАТНЫЙ КОКОС</b>		80-100 г	<b>2,5 кг</b>	<b>2</b>
72738.	<b>ДЖАНДУЯ ПРЕМИУМ</b>		80-100 г	<b>2,5 кг</b>	<b>2</b>
72634.	<b>ДЗУППА ИНГЛЕЗЕ</b>	Популярные и оригинальные кремовые вкусы, любимые и детьми, и взрослыми.	80-100 г	<b>3 кг</b>	<b>2</b>
72681.	<b>ЗАБАЙОНЕ</b>		80-100 г	<b>3 кг</b>	<b>2</b>
72688.	<b>МЯТА</b>		80-100 г	<b>3 кг</b>	<b>2</b>
72633.	<b>РОМ и ИЗЮМ</b>		80-100 г	<b>3 кг</b>	<b>2</b>
72406.	<b>ТИРАМИСУ ИМПЕРИАЛ</b>		80-100 г	<b>3 кг</b>	<b>2</b>
72403.	<b>ФИСТАШКА БРОНТЕ 100%</b>		80-100 г	<b>2,5 кг</b>	<b>2</b>
72404.	<b>ФИСТАШКА РЕАЛЕ</b>		80-100 г	<b>2,5 кг</b>	<b>2</b>
72780.	<b>ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ</b>		80-100 г	<b>3 кг</b>	<b>2</b>

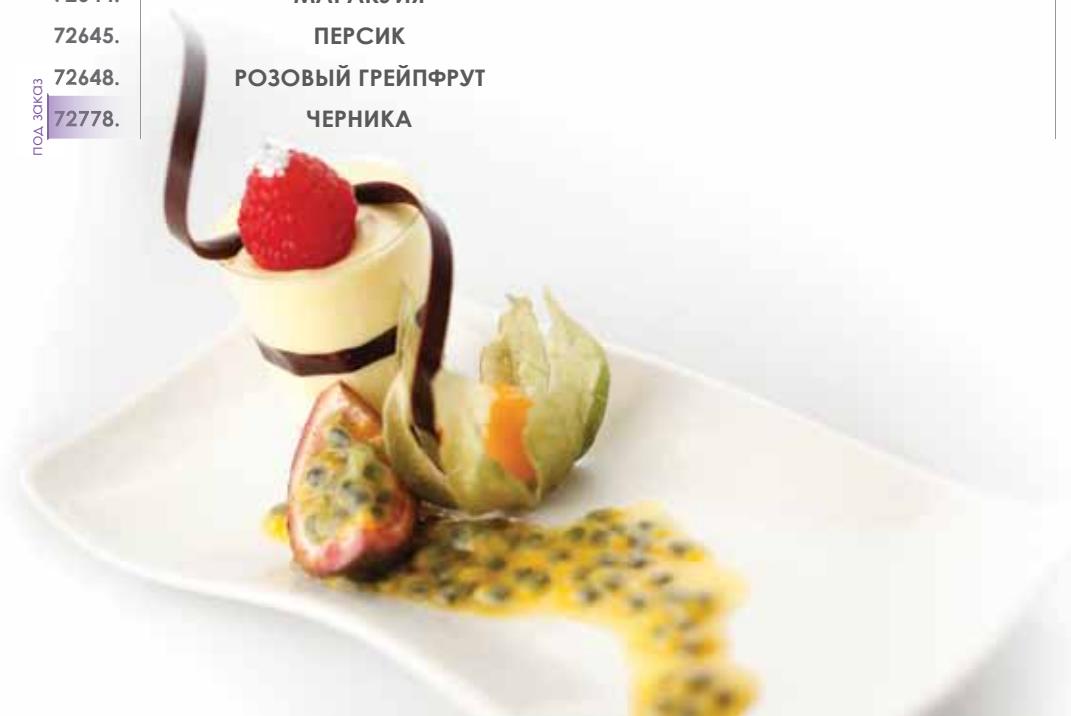
### Фруктовые десертные пасты Джубилео

артикул	наименование	описание	дозировка		
			на 1 кг	уп	опт
72736.	<b>АМАРЕТТО</b>		80-100 г	<b>2,5 кг</b>	<b>2</b>
72405.	<b>ВАНИЛЬ с КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ</b>		80-100 г	<b>3 кг</b>	<b>2</b>
72401.	<b>КОКОС</b>		80-100 г	<b>3 кг</b>	<b>2</b>
72402.	<b>ЛЕСНОЙ ОРЕХ 100% ПЬЕМОНТ</b>	Отличительная особенность линии Джубилео – это «чистый» натуральный состав, понятный потребителю, и высокое качество используемых продуктов!	80-100 г	<b>2,5 кг</b>	<b>2</b>
72779.	<b>ПРЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ</b>		80-100 г	<b>3 кг</b>	<b>2</b>
72735.	<b>РОЗА</b>		80-100 г	<b>3 кг</b>	<b>2</b>
72737.	<b>СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ</b>		80-100 г	<b>3 кг</b>	<b>2</b>
72178.	<b>ЧАЙ МАТЧА</b>		80-100 г	<b>1 кг</b>	<b>12</b>

## Фруктовые десертные пасты Примафрутта

артикул	наименование	описание	дозировка		
			на 1 кг	уп	опт
72638.	АНАНАС	Фруктовые десертные пасты на основе натуральных фруктов (ягод).	80-100 г	3 кг	2
72739.	АПЕЛЬСИН		80-100 г	3 кг	2
72646.	АРБУЗ		80-100 г	3 кг	2
72639.	БАНАН		80-100 г	3 кг	2
72643.	ГРАНАТ		80-100 г	3 кг	2
72687.	ГРУША		80-100 г	3 кг	2
72686.	ЕЖЕВИКА		80-100 г	3 кг	2
72775.	ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО		80-100 г	3 кг	2
72647.	КИВИ		80-100 г	3 кг	2
72640.	КЛУБНИКА		80-100 г	3 кг	2
72641.	ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ		80-100 г	3 кг	2
72740.	МАЛИНА		80-100 г	3 кг	2
72642.	МАНГО		80-100 г	3 кг	2
72649.	МАНДАРИН		80-100 г	3 кг	2
72644.	МАРАКУЙЯ		80-100 г	3 кг	2
72645.	ПЕРСИК		80-100 г	3 кг	2
72648.	РОЗОВЫЙ ГРЕЙПФРУТ		80-100 г	3 кг	2
72778.	ЧЕРНИКА	80-100 г	3 кг	2	

ГОД ЗАКЛЮЧ



## Фруктовые пюре

Фруктовое пюре COMPRITAL – это консервированное 100% фруктовое пюре в жестяных банках, без содержания сахара, без глютена, без ГМО, без добавок. Идеально для приготовления сорбетов и фруктового мороженого, муссов, желе, вставок.

После вскрытия банки пюре рекомендуется использовать сразу или же заморозить нужными порциями.

артикул	наименование	описание	уп	опт
72861.	КРАСНЫЕ ФРУКТЫ	Пюре содержит черную смородину, красную смородину, ежевику, малину.	0,8 кг	6
72860.	МАНГО	Пюре со вкусом и ароматом манго.	3,1 кг	4



## Топпинги и наполнители Comprital

Ассортимент топпингов и наполнителей от компании COMPRITAL представлен во многих классических и фруктовых вкусах. Топпинги отлично подходят для декорирования мороженого, десертов, йогуртов и фруктовых салатов. Характеризуются полнотой и натуральностью вкуса, ярким цветом и бархатной консистенцией. Их использование гарантирует не только великолепный вкус, но и отменный внешний вид. Топпинги поставляются в удобных пластиковых бутылках с закрывающимися крышками, которые гарантируют гигиену и сохранение свежести.

### Кремовые топпинги

артикул	наименование	описание	уп	опт
72623.	<b>ВАНИЛЬ</b>	густой топпинг насыщенного желто-коричневого цвета с классическим вкусом ванили.	1 кг	6
72636.	<b>ЗАБАЙОНЕ</b>	золотистый густой соус из яиц и вина.	0,95 кг	6
72628.	<b>КОФЕ</b>	ароматный густой топпинг на основе натурального кофе.	1 кг	6
72613.	<b>МЯТА</b>	густой прозрачный соус со вкусом и цветом мяты.	1 кг	6
72621.	<b>ТИРАМИСУ</b>	цвет и вкус известного итальянского десерта.	0,95 кг	6
72620.	<b>ТОФИ-МУ</b>	цвет и вкус молочного ириса.	1 кг	6



### Фруктовые топпинги

артикул	наименование	описание	уп	опт
72615.	<b>БАНАН</b>	Содержат соки и/или мякоть натуральных фруктов.	1 кг	6
72626.	<b>ВИШНЯ</b>		1 кг	6
72614.	<b>КИВИ</b>		1 кг	6
72268.	<b>ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ</b>		1 кг	6
72625.	<b>МАЛИНА</b>		1 кг	6
72612.	<b>ЧЕРНИКА</b>		1 кг	6

### Наполнители

артикул	наименование	описание	уп	опт
72631.	<b>АМАРЕНА</b>	наполнитель для мороженого с содержанием ягод черешни.	3,5 кг	2
72678.	<b>ВИСКИ</b>	наполнитель для мороженого с небольшим содержанием виски.	3 кг	2
72630.	<b>ИНЖИР</b>	экзотический сладкий наполнитель с кусочками инжира.	3 кг	2
72821.	<b>ЗЕМЛЯНИКА</b>	наполнитель для мороженого со спелой клубникой.	3,5 кг	2
72822.	<b>МАРАКУЙЯ</b>	наполнитель для мороженого из спелой маракуйи.	3,5 кг	2

под заказ



## Базы и улучшители для мороженого

### База алкогольная

артикул	наименование	описание	дозировка	уп	опт
72172.	<b>АЛКО</b>	База для приготовления итальянского мороженого с алкоголем.	1 кг базы 2,5 кг воды 300-400 г ликера	1 кг	10

### Улучшитель

артикул	наименование	описание	дозировка	уп	опт
72174.	<b>ФИБРЕ</b>	База-улучшитель для сорбетов и фруктового мороженого на основе растительных пищевых волокон для придания более стабильной структуры.	15г продукта на 1 л воды	1 кг	8

### Стабилизатор

артикул	наименование	описание	дозировка	уп	опт
72179.	<b>НЕЙТРА 5</b>	Нейтральный стабилизатор для приготовления молочного мороженого.	5 г продукта на литр молока. Требуется пастеризации.	1 кг	10



## Сотрудничество с ведущими шефами



**Filippo Novelli**  
Известный Шеф-кондитер



**Mattia Mainardi**  
Знаменитый Шеф-джелатьере



**Gianluca Fusto**  
Шеф-кондитер,  
Шеф-шоколатые  
с мировым именем



**Alessandro Tiscione**  
Знаменитый мастер,  
Шеф-кондитер



**Emanuele Di Biase**  
Известный  
Веган-шеф



ООО «Италика-Трейддинг»  
109429, г. Москва, 14 км МКАД  
(внутр. сторона), д. 10  
+7(495) 685-96-85  
E-mail: info@italika.ru



[www.italika.ru](http://www.italika.ru)



ООО «ИТАЛИКА Северо-Запад»  
192148, г. Санкт-Петербург,  
проспект Елизарова, д.38К  
+7(812) 670-72-70  
E-mail: info-spb@italika.ru